## ⑲ 日本国特許庁(JP)

⑩特許出願公開

# ⑫ 公 開 特 許 公 報 (A)

昭60-239417

@Int\_Cl.4

識別記号

庁内整理番号

❸公開 昭和60年(1985)11月28日

A 61 K 9/10 // A 61 K 9/14 6742-4C 6742-4C

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

エマルション凍結乾燥製剤の製法

②特 願 昭59-96910

❷出 願 昭59(1984)5月15日

砂発 明 者 巣 山

恒 典

東京都品川区広町1丁目2番58号 三共株式会社生産技術

研究所内

砂発明者 岡田

純 一

東京都品川区広町1丁目2番58号 三共株式会社生産技術

研究所内

砂発明者 上田 省吾

東京都品川区広町1丁目2番58号 三共株式会社生産技術

研究所内

⑪出 願 人 三 共 株 式 会 社 ⑫代 理 人 弁理士 樫出 庄治

東京都中央区日本橋本町3丁目1番地の6

明 細 個

1. 発明の名称

エマルション凍結乾燥製剤の製法

2. 特許請求の範囲

エマルション旗結乾燥製剤の製法において、
0/W型エマルションの水相中に賦形剤およびポリビニルアルコール、ポリビニルピロリドン、
低分子量セラチン、ハイドロキシプロピルセル
ロース、ポリエチレングリコール、デキストラン、メトキシエチレン、無水マレイン酸共重合
体またはシクロデキストリンから選ばれた水溶性高分子の一種を溶解することを特徴とする凍
結乾燥製剤の製法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、冉裕解する場合に容易に俗解し、かつ油陶道径が数 am 以下になるエマルションが再現できる製剤の製法に関する。

○/▼型エマルションは栄養補給を目的とする 内注射 静脈用脂肪乳剤として古くから使用されている。 またエマルション油簡はリンパ指向性や薬物の 貯蔵庫としての持続的放出性などの特徴を持つ ことなども知られている。この特徴を利用すれ は、制癌剤を始めとしいかなる油裕性薬物でも それを油満中に溶解含有した O/Wエマルション を調製し有効な製剤にすることが可能である。

このよりに特に近年 O/W型エマルションの医 楽品分野に於ける重要性が高まつている。とこ ろが O/W型エマルションはそれ自身の物理的安 定性が悪いこと、また曲版中に含有される主要 の化学的安定性が悪いこと、更には凍結が起る るとエマルション構造が破壊するというような 欠点を有する。従つて加水再裕解するととによ つて十分微細なエマルションが再現できる製剤 が調製できれば上記の欠点を改善できると期待 される。このよりな観点から水相中に設皮形成 削を招解したエマルションを凍結乾燥すること によつて復元時にエマルションになり易い粉末 製品が知られている ( 特開昭 52-125615号 )。 しかし、この方法で調製された製品を再乳化し たエマルションは、その粒径が最大 500 Am とか

本り大きいこと、更に再乳化するときの容解性が必ずしも良好ではないという欠点を有する。 すなわち、在射用エマルションの枚径は通例 7 μm 以下にするべきとされており(日本薬局方参 服)、時に静脈内注入用の場合大きな油滴は血 管を器栓するという重大な危険性を持つている。 従つて従来知られている方法で調製したエマル ション凍結乾燥製剤は静脈用には使えないなど 用途が限られる。

そとで本発明者らはエマルション凍結乾燥製剤について種々研究した結果、凍結乾燥ケーキが溶解し易く、かつ再分散油満が静脈内投与に使用できる程度に微小になる製剤の製法を見出し本発明を完成した。

本発明の特徴は乾燥ケーキを形成する戦形剤
かよび凍結乾燥工程におけるエマルション粒子
の疑集合ーを防止する為に特定の水쯈性高分子
をエマルション水相に쯈解して凍結乾燥する点
にある。この結果、賦形剤および特定の水溶性
高分子によつてケーキの外観・溶解性が良好に

なり、しかも微小な曲滴が再分散できるような 凍結乾燥品を得ることができる。

次に、本数剤の製法について述べる。エマル ションの連続相となる水相には予じめ賦形剤と 水幣性高分子を溶解する。使用される賦形剤と しては、人体に投与可能で、また凍結乾燥の行 ない易い物性を有する賦形剤であれば特に限定 はない。そのよりな賦形剤としては糖類(マン ニトール、ラクトース、マルトース、スクロー ス、イノシトール)や尿素、グリシンなどが好 適を例として挙げられる。とれらの賦形剤を5 ~40W/W乡、好ましくは18~20W/W乡の 濃度で水溶液にする。このよりにして得られた 賦形削水榕液に更に水榕性高分子としてポリビ ニルアルコール (分子数 300~ 3000 )、ポリビ ニルピロリドン(分子量 10000~1200000)、 低分子 最ゼラチン (分子量 5000~20000)、ハ イドロキシプロビルセルロース(分子盤 20000 ~ 100000)、ポリエチレングリコール(分子量 4000~20000)、デキストラン(分子登 10000

~ 100000 )、メトキシエチレン無水マレイン酸 共重合体 (分子最 200000 ~ 1500000 )またはシ クロデキストリン (分子量 872 ~ 1287 )から選 ばれた一種を 0.5 ~ 5 W/W 多、好ましくは 1.2 ~ 2.5 W/W 多の最近で容解する。

乳化剤である界面活性剤は 0/W型エマルションを調裂するのに選した、親水性のものであれば特に機類を選ばない。そのような乳化剤とし

ては、例えばホリオキシエチレンソルビタン脂肪酸エステル、ポリオキシエチレン脂肪酸エステル、ポリオキシヒマシ油誘導体、ポリオキシエチレン高級アルコール、ポリオキシエチレンラノリン誘導体、ポリオキシブロビレンポリオキシエチレンアルキルフェニールエーテル、レシチンなどが挙げられる。

乳化は、エマルション中の油質直径が1 μm 以下になる程度に行なり。これを凍結乾燥用容器に小分し通常の凍結乾燥プログラムで凍結乾燥する。通常のプログラムとは、賦形剤だけの水溶液を凍結乾燥することのできるプログラムである。

完成した凍結乾燥ケーキの外観は良好であり、 凍結前に小分した液量とほど同量の水を加えて 軽く振り混ぜると速やかに密解しエマルション となる。このエマルション中の油筒の直径は 2 ~ 8 Am 以下である。

以下に実施例を挙げて本発明を更に詳しく説

明する。

### **寒施**例 1.

袋 1 に示す処方を混和し、マントンゴーリン 乳化機を用い約 500 kg/cd の圧力で乳化を行な つた。エマルション粒径は1 4m 以下であつた。 このエマルションをパイアル瓶 K 2 Mf つ小分 (被俘約 7 mm) した。これを - 4 0 ℃から+ 30 ひまで約15時間で昇温するプログラムで改結 乾燥(真空度~ 0.02 torr )したところ良好な凍 結乾燥ケーキが得られた。これに2mの水を加 え軽く扱り混ぜると速やかに容解し、エマルシ ヨン粒径は2~3 Um 以下で均一であつた。

	1
リノール酸	2 0 9
Tween 80	3 9
低分子量 (平均 セラチン 10	
マンニトール	1 2 0 9
水	全 8 0 0 ml

リノール酸	2 0 9
Tween 80	3 9
低分子盤 (平均 セラチン 10	
マンニトール	1 2 0 9
水	全 8 0 0 ml

WINTERS

WY

名

油:209

10 ODO

11

リノール世

ナッタ・ナン 改(1:1)

1	リノール酸	Tween80	低分子量	10000	1.6	マンニトール	120		
2	リノール後	Tween80	低分子量	10000		マンニトータ	80		
3	大豆柚	Tween80	ポリビニル	2000	8	マンニトール	120		
4	オリーブ油	Tween80	ダセストラン	40000	8	200-2	120	全800 m.6	
5	оро *	Tween80	ポリエチレン グリコール	3500	8	220-2	120		
8	000	Tween80		80000	8	マンニトール	120	ļ	
7	000	HC080	ハヤンエチ	1000000	16	マンニトール	120		
			レイン提供						
	大豆柚	Tween 30	低分子量 ゼラテン	10000	8	200-2	120		
9	大豆油	レンチン	B-1705	2000	8	マンニトル	1 20		١

水醉性商分子

称 平均分子量 量:

歐形刻

名称量学

120

\* ジオクテルトデシルトリグリセライド(ヤン油から分割したもの)

キストリン MINDE

TOUR

低分子員

60000

10000

#### 奥施例 2

実施例1において、リノール酸の中に制癌剤 ACNUを 2 9予じめ容解しておき、その他は同様 の操作を行なつた。その結果、油滴中に ACNU を含む、実施例1と同様の結果の製品が得られ

#### 奥施例 3.

実施例1においてリノール酸の中にビタミン A を Q 1 9 予じめ混合しておき、その他は同様 の操作を行なつた。その結果油商中にビタミン Aを含む、実施例1と同様の結果の製品が得ら れた。

#### 寒旅例 4.

表2に示す11種類の処方について実施例1 と同様の操作を行なつた。製品の外観、品質と もに実施例1と同様であつた。

#### 众老例 I.

実施例1における装1の処方の中で低分子量 ゼラチンをカルポキシメチルセルロースナトリ ウムに代えて同様の操作を行なつた。凍結乾燥 ケー中の外観、裕解性ともに良好であるが再分 飲 した エマルションの 油橋 は 分 散性 が不 良 で 疑 集が激しかつた。

## 参考例 2.

実施例1の低分子量ゼラチンをアラビアゴム に代えて同様の操作を行なつた。 凍結乾燥ケー 中の外観、裕解性ともに良好であるがエマルシ ョン油滴は粒径約10~20mの大きなもの が混在した。

## 参考例 3.

実施例1の低分子量セラチンをゼラチン(分 子量約 40000 )に代えて同様の操作を行なつた。 凍糖乾燥ケーキの外側は良好であり、また再分 歓エマルションの粒子径も2~3 Am 以下である が、格解性が不良であつた。